

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2013/C 134/10)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila ⁽²⁾****VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9****„MIEL DE CORSE“/„MELE DI CORSICA“****ES št.: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011****ZGO () ZOP (X)****1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- ime proizvoda
- opis proizvoda
- geografsko območje
- dokazilo o poreklu
- metoda pridobivanja
- povezanost
- označevanje
- nacionalne zahteve
- drugo (posodobitev kontaktnih podatkov skupine vlagateljice in nadzornih organov)

2. Vrsta spremembe

- sprememba enotnega dokumenta ali povzetka

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

⁽²⁾ Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

- sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

3. Spremembe

3.1 Postavka „*opis proizvoda*“

Ta postavka je bila konsolidirana z odlokom z dne 30. januarja 1998 o kontrolirani označbi porekla in njegovim tehničnim predpisom o uporabi z dne 1. junija 1999. Spremembe so naslednje:

- (a) Za jasnejši opis proizvoda se v specifikacijo vključi nabor sort v celoletni seriji čebelarke proizvodnje, kot je opredeljena v nacionalnem predpisu o priznanju AOC (kontrolirana označba porekla). Uvede se tudi poljubnost sorte znotraj navedenega nabora sort, ker se med z označbo AOC ne označuje sistematično z nobeno od šestih navedb sorte.
- (b) Popravi se napaka pri prepisu: najvišja vsebnost HMF je 10 mg/kg med pakiranjem in ne med točenjem.

Poleg tega se spremeni omejitev vsebnosti HMF in vode v nekaterih vrstah medu zaradi naslednjih razlogov:

Čebele pri relativni zračni vlažnosti nad 60 % ne morejo proizvajati medu z vsebnostjo vode pod 18 %. To velja zlasti za vrste medu, proizvedene iz rastlin, ki rastejo v senci vlažnih gozdov, kot so kostanjevi, ali v zelo vlažni sezoni, kakršna je na Korziki jesen. Tako so jesenske vrste medu iz kostanjevih gozdov ali jesenske makije po naravi vlažne. Zato se predlaga možnost povečanja vsebnosti vode v navedenih vrstah medu do 19 %, ne da bi se proizvod zaradi te spremembe poslabšal.

Vrste medu iz spomladanske makije, pri kateri prevladuje resa (*Erica arborea*), imajo nizko razmerje med fruktozo in glukozo ter visoko vsebnost disaharidov in trisaharidov, zato te vrste medu zelo hitro kristalizirajo. Čebelarji namreč pogosto ponovno utekočinjajo med, kar zaradi zvišane temperature pospeši reakcijo sušenja sladkorjev in povzroči nastanek HMF. Navedena reakcija sušenja sladkorjev se pospeši tudi zaradi kislosti navedenih vrst medu iz rese, katerih pH je med 3 in 4. Te vrste medu imajo torej po naravi višjo vsebnost HMF od drugih. Zato se predlaga zvišanje vsebnosti HMF vrste medu iz spomladanske makije, pri kateri prevladuje resa (*Erica arborea*), na vrednost, ki je med pakiranjem največ 12 mg/kg.

3.2 Postavka „*geografsko območje*“

V izogib dvomom so bili v specifikaciji navedeni proizvodni postopki, ki morajo potekati na geografskem območju (točenje in dekantiranje).

3.3 Postavka „*dokazilo o poreklu*“

Postavka „Dokazila o tem, da proizvod izvira z opredeljenega geografskega območja“ je bila konsolidirana ter vključuje zlasti obveznosti prijave in vodenje registrov v zvezi s sledljivostjo proizvoda in spremljanjem proizvodnih pogojev.

Navedene spremembe so povezane z reformo sistema nadzora označb porekla, uvedeno s sklepom 2006-1547 z dne 7. decembra 2006 o povečanju vrednosti kmetijskih, gozdnih ali prehranskih in morskimi proizvodi. Zlasti je predvidena pooblastitev izvajalcev, ki potrjuje, da izpolnjujejo zahteve iz specifikacije za označbo, ki jo želijo pridobiti. Nadzor nad specifikacijo za proizvod z ZOP „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ je urejen z nadzornim načrtom, ki ga pripravi nadzorni organ.

Ta postavka je bila dopolnjena tudi z dostavki in dopolnitvami več določb o registrih in izjavah, ki zagotavljajo sledljivost medu.

K specifikaciji je bila iz nacionalnih predpisov, ki urejajo označbo AOC, dodana določba „Nalepka z imenom označbe omogoča identifikacijo proizvoda ter nadzor nad proizvedenimi in prodanimi količinami. Na kozarcu mora biti jasno vidna“.

Nalepka je dokument z dvema ciljema: po eni strani olajša sledljivost verige in po drugi identifikacijo proizvoda. Za lažjo sledljivost se nalepi na vsak kozarec medu z označbo porekla. Nalepka olajša tudi identifikacijo proizvoda, saj je na njej zlasti navedeno ime „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“.

3.4 Postavka „metoda pridobivanja“

Ta postavka je bila konsolidirana z odlokom z dne 30. januarja 1998 o kontrolirani označbi porekla in s tehničnim predpisom o uporabi z dne 1. junija 1999. Iz navedenih predpisov so bile tako vključene naslednje določbe:

- seznam izključenih gojenih vrst: zlasti navadna ogrščica, sončnica, medenica, ajda in turška detelja,
 - za satnike uporaba izključno čistega čebeljega voska,
 - seznam dovoljenih vrst za kurivo: borove iglice, listi evkaliptusa, rožmarin itd.,
 - prepovedano hranjenje čebel 15 dni pred obdobjem nabiranja medicīne ali medene rose do točenja medu,
 - obvezno točenje na pokritem satovju. Iz stavka „točiti je treba iz popolnoma pokritega satovja“ se črta izraz „popolnoma“. Medeno satje v resnici ni nikoli popolnoma pokrito, tudi ko je med zrel in primeren za točenje. Izraz „popolnoma“ dejansko ni ustrezen, saj je velika večina satovja pokrita, lahko pa da nekatere satne celice niso,
 - posebnost prostora za iztiskanje medu in njegovo pakiranje,
 - pri filtriranju zahteve v zvezi z velikostjo mrežnih očes pri filtru, ki morajo prepuščati glavne sestavine medu v skladu z veljavnim standardom,
 - dovoljeno (le enkratno) ponovno utekočinjenje medu,
 - zahteva v zvezi s kristalizacijo: „Dovoljen je postopek usmerjene kristalizacije, ki mora potekati po načelih dobre čebelarske prakse.“
- (c) Odstavek „Med s kontrolirano označbo ‚Miel de Corse‘/‚Mele di Corsica‘ je treba točiti in dekantirati le na Korziki“ je bil premaknjen v postavko specifikacije „opredelitev geografskega območja“.
- (d) Odstavek „Med mora imeti med pakiranjem spekter cvetnega prahu, skladen s korziškim poreklom, manj kot 18 % vode in vsebnost HMF največ 10 mg/kg“ je bil prestavljen v postavko „opis proizvoda“.

3.5 Postavka „povezanost“

Ta postavka je bila posodobljena v skladu z določbami Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 z dne 20. marca 2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila.

Bila je tudi dopolnjena, da bi se bolje pojasnila povezanost med značilnostmi medu s Korzike, geografskim območjem ter znanjem in spretnostmi.

3.6 Postavka „označevanje“

Ta postavka je bila posodobljena s pojasnilom, da se navedba „kontrolirana označba porekla“ ali „AOC“ nadomesti z navedbo „zaščitena označba porekla“ ali „ZOP“ in da mora biti na oznaki proizvoda ob njej naveden znak ZOP Evropske unije.

Iz nacionalnih predpisov o kontrolirani označbi porekla „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ se vključi določba „Nalepka z imenom označbe omogoča identifikacijo proizvoda ter nadzor nad proizvedenimi in prodanimi količinami. Na kozarcu mora biti jasno vidna.“

3.7 Postavka „nacionalne zahteve“

Postavka „Nacionalne zahteve“ zaradi sprememb nacionalne zakonodaje in predpisov vsebuje preglednico z glavnimi točkami, ki jih je treba nadzirati, njihovimi referenčnimi vrednostmi in ocenjevalno metodo.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

„MIEL DE CORSE“/„MELE DI CORSICA“

ES št.: FR-PDO-0105-0066-20.04.2011

ZGO () ZOP (X)

1. Ime

„Miel de Corse“/„Mele di Corsica“

2. Država članica ali tretja država

Francija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora (jajca, med, različni mlečni proizvodi razen masla itd.)

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke

Med „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ je proizvod, ki ima raznoliko cvetno sestavo z značilnimi označevalci otoškega rastlinja.

Njegove splošne značilnosti se lahko razlikujejo znotraj opredeljenega nabora sort v celoletni seriji čebelarke proizvodnje z naslednjimi imeni:

spomladanski,

spomladanska makija,

medena rosa makije,

kostanjev,

poletna makija,

jesenska makija.

Vonj, aroma in okus medu „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ se lahko razlikujejo znotraj navedenega nabora sort. Med ne sme imeti neobičajnega vonja, arome ali okusa.

Med mora za pridobitev imena znotraj navedenega nabora sort imeti tak videz, vonj in okus, kot so opredeljeni spodaj, sestava cvetnega prahu v njem pa mora biti v skladu s spodaj opredeljenimi rastlinskimi združbami.

Med	Videz	Vonj	Okus	Glavne rastlinske združbe
Spomladanski	Zelo bister do bister z zlatnatim odtenkom	Intenzivnost: šibka do srednja Lastnosti: rastlinski, cvetni (po kuhanem sadju ali mlečnem proizvodu)	Aroma: šibka do srednje izrazita Lastnosti: saden, cvetni, prefinjeno svež ali po svežem sadju, rastlinski, mlečnat Okus: normalno ali srednje sladek, ne posebno ali rahlo kisel Obstojnost in pookus: kratka do srednja brez pookusa	Klementina (<i>Citrus aurentium</i> x <i>deliciosa</i>), ki se ji pridružujejo sadna drevesa in kivi ter različne vrste makije, ki obraščajo nasade: brškin, hrast, nokota, vrba, robida, šipek, mirta, evkaliptus, brškinones ali zlati koren (<i>Asphodelus</i> sp.) ali grašica (<i>Vicia</i> sp.) ali gadovec (<i>Echium</i> sp.) ali osat iz rodu <i>Galactites</i> , skupaj z različnimi vrstami makije (glej makijo z vrsto <i>Erica</i>)
Spomladanska makija	Jantaren do temno jantaren	Intenzivnost: srednja Lastnosti: bolj ali manj izrazit cvetni, po kokosu, sladkem korenu in usnju	Aroma: srednje izrazita ter bolj ali manj bogata Lastnosti: nežen, bolj ali manj izrazit. Temni karamel, kakav Okus: normalno sladek, ne posebno kisel ali grenak Obstojnost in pookus: kratka do srednja, rahel pookus	Drevesasta resa (<i>Erica arborea</i>), ki se ji pridružujejo druge nektarske vrste, zlasti čopasta ali francoska sivka (<i>Lavandula stoechas</i>) in/ali: — vrba (<i>Salix</i> sp.), — nokota (<i>Lotus</i> sp.), — gadovec (<i>Echium</i> sp.), — detelja, zlati koren, — nagnoj, košeničica, — ranjak (<i>Anthyllis hermanniae</i>), — vrednik (<i>Teucrium</i> sp.), bodičevje (<i>Genista</i> sp.), — glog (<i>Crataegus monogyna</i>); ter cvetni prah: — brškina, hrasta, malega jesena, — pušpana in/ali kostanja
Medena rosa makije	Temen	Intenzivnost: šibka Lastnosti: rastlinski, lesnat, rahlo oster, po karamelu, rahlo po živalih, muškaten	Aroma: srednje izrazita ter bolj ali manj bogata Lastnosti: po zrelem sadju, suh. Po kuhanem sladkorju, sladkem korenu, karamelu (balzamičen, po kuhanem vinu) Okus: ne presladek, precej kisel, po sladu Obstojnost in pookus: precej obstojen v ustih	Tri vrste brškina (<i>Cistus</i> sp.), ki se jim pridružujejo čopasta sivka, brškinones (<i>Cytinus hypocistis</i>), košeničica, gorski ovčičin (<i>Jasione montana</i>), osat iz rodu <i>Galactites</i> , mirta (<i>Myrtus communis</i>), evkaliptus ... ali hrast (<i>Quercus</i> sp.) in različne vrste makije, glej makijo z vrsto <i>Erica</i>

Med	Videz	Vonj	Okus	Glavne rastlinske združbe
Kostanj	Jantaren do temno jantaren	Intenzivnost: srednja do močna Lastnosti: po fenolu, aromatičen, lesnat in po čreslovini	Aroma: srednje do močno izrazita Lastnosti: po fenolu in prezrelem jabolku Okus: nesladek, trpek, po čreslovini in občutno grenak (+ ali -) Obstojnost in pookus: zelo obstojen v ustih. Grenak pookus	Kostanj (<i>Castanea sativa</i>), ki se mu pridružujejo zlasti: robida (<i>Rubus</i> sp.) in makijske združbe: — <i>Erica</i> , — <i>Anthyllis</i> , — <i>Teucrium</i> , — <i>Genista</i> ; ter hrast, brškin, navadni bršljan (<i>Hedera helix</i>) in srobot (<i>Clematis</i> sp.)
Poletna makija	Bister do svetlo jantaren	Intenzivnost: šibka do zelo šibka Lastnosti: rastlinski, značilno meden	Aroma: srednje izrazita, precej izrazita za bister med Lastnosti: cvetni, saden, aromatičen, aromatičen z lesnato noto Okus: precej sladek, ne posebno kisel ali grenak Obstojnost in pookus: neobstojen in brez pookusa	— Ranjak (<i>Anthyllis hermanniae</i>), — različne vrste bodičevja (<i>Genista</i> sp.), — mačji vrednik (<i>Teucrium marum</i>), — robida (<i>Rubus</i> sp.), — korziški timijan (<i>Thymus herba-barona</i>)
Jesenska makija	Svetlo jantaren	Intenzivnost: srednja do močna Lastnosti: po fenolu, kavni usedlini, lubju in lesnat (panj svišč)	Aroma: srednja do močna Lastnosti: po fenolu in kavni usedlini Okus: bolj ali manj grenak, precej izrazit Obstojnost in pookus: obstojen do zelo obstojen z grenkim pookusom	Navadna jagodičnica (<i>Arbutus unedo</i>), ki se ji pridružujejo: — navadni bršljan (<i>Hedera helix</i>), — kostanj (<i>Castanea sativa</i>), — robida (<i>Rubus</i> sp.), — lepljivi oman (<i>Imula viscosa</i>), — hrapavi oponec (<i>Smilax aspera</i>)

Med mora imeti naslednje značilnosti:

spekter cvetnega prahu, skluden s korziškim poreklom;

manj kot 18 % vode, razen pri kostanjevem medu in medu iz poznega obdobja nabiranja medicīne ali medene rose z jesenske makije, ki vsebujeta manj kot 19 % vode;

vsebnost hidroksimetilfurfurala (HMF) med pakiranjem največ 10 mg/kg, razen pri medu iz spomladanske makije, pri kateri prevladuje resa (*Erica arborea*), ki med pakiranjem vsebuje največ 12 mg HMF/kg.

Med mora izvirati iz medicīne in/ali medene rose, ki ju nabirajo čebele korziškega ekotipa *Apis mellifera mellifera* L. na združbah samoniklih in naravnih korziških rastlin.

Izključen je med iz gojenih vrst (zlasti med iz navadne ogrščice, sončnice, medenice, ajde in turške detelje), razen nasadov agrumov.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Čebele je prepovedano hraniti 15 dni pred obdobjem nabiranja medicinske ali medene rose do točenja medu.

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Med je treba točiti in dekantirati na opredeljenem geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

3.7 Posebna pravila za označevanje

Oznaka medu z zaščiteno označbo porekla „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ mora poleg obveznih navedb iz splošnih predpisov vsebovati še:

— navedbo „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“,

— navedbo „zaščitena označba porekla“ ali „ZOP“,

— znak ZOP Evropske unije.

Navedba „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ mora biti izpisana s črkami velikosti, ki je najmanj enaka polovici velikosti največjih črk na oznaki, biti mora tik pred navedbo „zaščitena označba porekla“ ali kratico „ZOP“ ali tik za njima, brez vmesnih navedb.

Te navedbe so zapisane z vidnimi, čitljivimi in neizbrisljivimi črkami. So v istem vidnem polju, v katerem so lahko navedene tudi z manjšimi črkami, ker se nanašajo na nabor sort.

Nabor sort se lahko dopolni z navedbo, ki se nanaša na izvor iz cvetov ali delov rastlin, le če je proizvod v celoti ali pretežno navedenega porekla in ima temu izvoru ustrezne organoleptične, fizične in kemične lastnosti ter lastnosti cvetnega prahu.

Nalepka z imenom označbe omogoča identifikacijo proizvoda ter nadzor nad proizvedenimi in prodanimi količinami. Na kozarcu mora biti jasno vidna.

4. **Kratka opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje obsega celoten otok Korziko (departmaja Haute-Corse in Corse-du-Sud).

5. **Povezanost z geografskim območjem**

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Posebnost naravnega okolja

Otoška lega in geografska identiteta:

Za otok Korziko je značilna svojevrstnost naravnega okolja. Otoška lega je odločilna pri opredelitvi območja proizvodnje.

Korzika je hribovit otok z zelo razgibanim reliefom. Razdeljena je na tri velike geološke enote: kristalno na zahodu in jugu, skrilasto na severu in vzhodu, v osrednjem delu pa je depresija, prekrita z usedlinami.

Tla so bolj ali manj kislja, zato na njih rastejo pretežno acidofilne rastline.

Korzika ima blage temperature in veliko padavin, ki pa niso redne.

Ker se temperatura in padavine od obale do visokih vrhov zelo spreminjajo, se deli na tri različna podnebna območja. V tem naravnem okolju naravno uspeva samoniklo rastlinje, ki se mu pridružujejo rastlinske združbe in razporeditev rastlinskih pasov, značilna za Korziko.

Korziška makija se jasno razlikuje po nizu strukturnih, arhitekturnih in rastlinskih značilnosti, zaradi katerih je nedvomno povezana z ozemljem otoka in je njegovo endemično rastlinje, ki po vsem otoku porašča zelo velike površine od obale do približno 1 200 metrov nadmorske višine.

Nekatere rastlinske vrste gosto poraščajo široko razprostranjeno območje od obale do višjih predelov, kjer cvetijo v različnem času glede na pas. To zagotavlja veliko stalnost regionalnih sezonskih nektarskih rastlin, pri čemer se njihova številčnost spreminja glede na vremenske razmere skozi leto: drevesasta resa cveti vso pomlad, kostanj na začetku poletja, navadna jagodičnica pa jeseni in pozimi.

Tem prevladujočim stalnim regionalnim vrstam se pridružujejo številne druge, ki so bolj prostorsko omejene, ker imajo posebne edafske in/ali toplotne potrebe, na podlagi katerih je mogoče opredeliti mikroregionalne posebnosti.

Čebelarji so pri svojem delu razvili tradicijo, ki jim omogoča čim boljše izkoriščanje možnosti tega posebnega rastlinja.

Posebnost človeškega okolja

Čebelarški pripomočki in zapisi v zvezi s čebelarstvom na Korziki potrjujejo starost te dejavnosti.

Iz številnih zapisov od antičnega obdobja naprej je razvidna velika navzočnost medu, ki so ga tedaj nabirali v naravi.

Stari avtorji poudarjajo pomen njegove proizvodnje, njegovo ekonomsko vrednost (dajatev) in njegove zdravilne učinke, ki skupaj potrjujejo njegovo prepoznavnost.

Dejavnost sodišč v zvezi s čebelarstvom od konca 16. in začetka 17. stoletja kaže, da je to postalo polnopravna kmetijska dejavnost.

Čebelarji so se leta 1976 srečali in pripravili resen razvojni načrt svojega sektorja. Začela so se prva raziskovalna in razvojna prizadevanja, usmerjena zlasti v opredelitev značilnosti staleža čebel zaradi njihove selekcije in v proizvod, ki naj bi postal pravi standard.

Čebelarstvo je danes znova glavna dejavnost večine kmetov proizvajalcev.

Čebelarji so, takoj ko je čebelarstvo preseglo stopnjo nabiranja v naravi, zasnovali pripomočke, prilagojene zahtevam svoje dejavnosti. Ti tradicionalni pripomočki so se precej razlikovali od današnjih, vendar je mogoče nekatere zaslediti po vaseh. Čebelarstvo je torej stalnica korziške zgodovine.

Posebna vrsta čebel: ekotip korziška čebela

Z biometrično raziskavo več kot 6 000 meril je bilo mogoče določiti, da na otoku živi populacija avtohtonih čebel, ki se razlikujejo od italijanske in črne čebele s celine po daljšem jezičku, višjem kubitalnem indeksu in precej kratkih dlačicah.

Ta ekotip, ki je s čebelarskega in proizvodnega vidika čisto drugačen in povsem prilagojen okoljskim razmeram, zlasti vremenskim spremembam, lahko v celoti izkoristi zaporedno cvetenje posameznih rastlin skozi vse leto.

Prilagoditev ekotipa „korziške čebele“ okoljskim razmeram se kaže v posebnem letnem ciklusu razvoja. Ta cikel je sredozemski, pri čemer „kritično“ obdobje nastopi med poletno sušo (matica avgusta preneha leči jajčeca), pozimi pa se razvoj za kratko ustavi, kar se na obali skoraj ne zgodi. Ta prilagoditev s čebelarkega in proizvodnega vidika omogoča preudarno in zanesljivo izkoriščanje vseh okoljskih virov.

5.2 Posebnosti proizvoda

Med z označbo „Miel de Corse“/„Mele di Corsica“ je avtentičen proizvod, ki se lahko razlikuje znotraj nabora sort. Ta nabor obsega celoletno serijo čebelarkega proizvoda.

Botanično poreklo je lahko različno, saj so to lahko cvetovi ali medena rosa.

Vonj, aroma, okus in barva se zaradi različnega botaničnega porekla zelo razlikujejo. Med je večinoma izrazit in močan. Razpon sega od najblažjih do najmočnejših ter od najbistrejših do najtemnejših vrst medu, njihove arome pa so lahko cvetne, sadne do blagodišeče ali spominjajo na fenol.

V medu nikakor ne sme biti tujih vonjav, arome ali priokusa (preveč izrazit vonj po dimu, starem vosku ...)

Med ne sme vsebovati tujih snovi ali nečistoč z več kot 0,1 mm premera, kot je na primer vosek. Med glavnimi, naravno vsebovanimi sestavinami so le mikroskopski delci (zrna cvetnega prahu ali mikroskopske alge in spore gob pri medeni rosi).

Vsebnost vode zagotavlja visoko kakovost, s tem ko onemogoča kakršno koli fermentacijo.

Vsebnost HMF, ki nastane zaradi razpada fruktoze, zagotavlja „svežino“ proizvoda, saj se ta s starostjo medu povečuje.

Z analizo cvetnega prahu je mogoče ugotoviti, ali je med korziškega porekla ali ne ter njegov mikroregionalni izvor, in sicer na podlagi „označevalcev“ v medu. Z njo je mogoče ugotoviti morebitno navzočnost medicinske iz gojenih oljnic (vrste navadna ogrščica ali sončnica, ki ju na Korziki ne gojijo v okviru splošne pridelave), pri čemer se take vrste medicinske odstranijo.

Taksoni, registrirani v celovitem popisu vsebovanega cvetnega prahu v medu z označbo, morajo biti vključeni v regionalni popis. Izključeni so zlasti taksoni vrst, ki jih v korziškem rastlinju ni ali so močno prostorsko omejene, vendar so značilne za druge evro-mediteranske vrste medu.

Med z označbo ne sme vsebovati cvetnega prahu naslednjih vrst:

gojene vrste:

— *Onobrychis viciifolia*: turška detelja

— *Brassica napus*: navadna ogrščica

— *Helianthus annuus*: sončnica

— *Hedysarum coronarium*: medenica

— *Fagopyrum esculentum*: ajda

negojene rastline:

— rod *Hypocoum*

- *Loranthus europaeus*
- *Rhus cotinus* in *Rhus coriaria*
- *Calluna vulgaris*
- *Thymus vulgaris*

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

Korziškim vrstam medu daje prepoznavnost okolje s posebnimi podnebnimi, topografskimi in edafskimi razmerami. Korzika je namreč gorat otok, zato rastlinski pasovi hitro prehajajo drug v drugega.

Na organoleptične lastnosti navedenih vrst medu močno vplivajo prevladujoče rastline pri proizvodnji.

Iz nabora sort je razvidna povezanost med organoleptičnimi posebnostmi korziških vrst medu in glavnimi rastlinskimi združbami, značilnimi za otok. Predstavljen je glede na sezonsko zaporedje cvetenja glavnih nektarskih rastlin.

Vsaka kategorija vključuje pokrajino, fizionomijo rastlinja in rastlinske združbe glede na značilnosti ozemlja.

Ta posebnost proizvodnje iz skoraj izključno naravnega rastlinja omogoča raznoliko proizvodnjo v istem letu in med posameznimi leti, pri čemer je raznolikost večja kot pri proizvodnji iz gojenega rastlinja.

Med se toči vse leto, od aprila do oktobra ali novembra ali celo februarja.

Samoniklost korziškega medovitega rastlinja je glavni dejavnik pri določanju geografskega porekla medu.

Glavne (sladkorji in voda) in stranske sestavine (različne snovi) se v povezavi z značilnostmi medu razlikujejo zlasti glede na rastlinje, ki se uporablja za surovino proizvoda.

Pri določanju povezanosti z ozemljem so odločilne analize cvetnega prahu in organoleptične analize, zlasti za opredelitev posebnih značilnosti medu. Vrste medu se po vsebovanem cvetnem prahu razlikujejo kakovostno in količinsko glede na različno geografsko in botanično poreklo. Zato je zrno cvetnega prahu, po katerem je mogoče prepoznati njegovo izvorno rastlino, pokazatelj medsebojnih vplivov med kolonijo in okoljem ter dokazuje povezanost med proizvodom in njegovim ozemljem. Z navedeno analizo je mogoče na podlagi „označevalcev“ (zrna cvetnega prahu) v medu ugotoviti, ali je med korziškega porekla ali ne in njegov mikroregionalni izvor.

Z organoleptičnimi ali senzoričnimi analizami, pri katerih se preverjajo videz, vonj in okus, je mogoče opredeliti značilnosti medu glede na njegovo barvo, aromo in okus. Te različne zaznave, s katerimi med učinkuje na čutila, so neposredno povezane z njegovim poreklom in sestavo.

Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 ⁽³⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMielDeCorse.pdf>

⁽³⁾ Prim. opombo 2.